

L'IGP Méditerranée s'étend sur dix départements, dont le Vaucluse où se trouve le domaine des Peyres.

Domaine des Peyres

IGP Méditerranée

La dénomination d'origine qui libère le rosé

Concentrée dans la Vallée du Rhône méridionale et la Provence, l'IGP Méditerranée livre des rosés abordables et joyeusement décalés grâce à des règles de production plus souples que dans les AOC.

WUne dégustation de Karine Valentin

Sil est une indication géographique protégée à suivre de près pour l'été, c'est bien l'IGP Méditerranée. Pendants plus abordables que les rosés de Provence, les vins d'IGP connaissent un dynamisme tout aussi spectaculaire, boostés par l'insolente santé des prestigieuses appellations voisines. Mais pour l'amateur qui cherche une alternative originale, avec des vins décalés, l'IGP Méditerranée est à explorer.

Cette vaste appellation qui part de la Méditerranée et qui remonte jusqu'à Vienne couvre 10 500 hectares et produit 650 000 hectolitres de vin, soit 86 millions de bouteilles réparties sur dix départements : Alpes-de-Haute-Provence, Alpes-Maritimes, Ardèche, Bouches-du-Rhône, Corse du Sud, Drôme, Hautes-Alpes, Haute-Corse, Vaucluse et Var. La grande majorité des vins de l'IGP naissent toutefois dans les vignobles de la Vallée du Rhône sud et tout au long de la Provence méridionale, de Marseille à Nice.

UNE CENTAINE DE CÉPAGES AUTORISÉS

Avec des règles de production beaucoup plus souples que les AOC, l'IGP est un véritable terrain de créativité pour les vigneronniers qui souhaitent proposer des cuvées originales, plus accessibles. Elle est utilisée par les mêmes acteurs que les AOC, sur des parcelles différentes et surtout avec une centaine de cépages autorisés (contre huit seulement en AOC) qui

séduisent des vigneronniers soucieux de produire autre chose. À l'image de la cuvée 10°5 de La Folie Safranier, avec sa bouteille inspirée des flacons de parfum, ou encore la drôle de référence "J'Peux Pas J'ai Rosé" du château du Rouët. "Je vous Adore", "Muse", "Séduction", "Hippy"... La sémantique des rosés d'IGP inspire visiblement les producteurs.

Si les trois couleurs sont produites sur le territoire de l'IGP Méditerranée, le rosé domine largement avec 75 % des volumes produits. Suivant les producteurs, les codes varient, les vigneronniers particuliers ont tendance à produire des IGP dans la logique de leur terroir à partir de parcelles dédiées. Pour le négoce, la marque prévaut ; c'est aussi le cas des coopératives qui jouent sur le cépage, comme le grenache gris pour Marrenon, la coopérative située à cheval sur le Ventoux et le Luberon.

Dans tous les cas, le rosé devra être pâle, accessible, lumineux et léger. Et pour cela, la technique de production est à peu près immuable : des raisins pas trop mûrs, un pressurage direct doux et lent, une vinification en maîtrise de température et pas de "malo"... La recette a fait ses preuves.

Conditions de la dégustation

80 rosés d'IGP Méditerranée 2022 ont été dégustés par Karine Valentin dans les locaux d'Intervins, à Aix-en-Provence, le 10 mai 2023.

Les Dégustations

IPG Méditerranée



39 rosés inspirés à savourer dès cet été


92/100 TRIENNES 2022

La couleur, assez soutenue, reste néanmoins lumineuse. Saluons la fraîcheur et la délicatesse d'un bouquet fortement dominé par les agrumes (davantage citron que pomelo). La bouche juteuse s'étire, la chair se montre veloutée et soyeuse, bordée de beaux amers mentholés. Croquant parfait, bel équilibre et sapidité. **9,40 €**


91/100 DOMAINE DE LA JANASSE La Janasse 2022

La nuance de robe (orange doré pointé d'une touche ambrée) va bien à ce rosé de tempérament au profil intense, joyeux, élégant. Bouche ciselée, adossée à des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Finale longue et pleine de vitalité. **7 €**

91/100 LES DAVIDS

Brut d'Autet 2022  Acidulé, il offre une jolie tonalité de biscuit de Reims, des parfums de rose. Effervescence dynamique, bulle ronde et savoureuse. L'équilibre est bon, l'acidité parfaitement maîtrisée ; on découvre en finale une ambiance plus florale. **20 €**


90/100 AURETO

Elyo 2022  Un trio de raisins (grenache, caladoc et mourvèdre) pour un rosé original, solaire, lumineux, doté d'un fruit spontané et intense. La bouche est ferme, la structure élancée mais mûre, avec une chair épicée et séveuse. **18 €**


90/100 DOMAINE LA MAÏONNETTE 2022

On apprécie la belle couleur nuancée, orangée, brillante et nette de la robe, avant de profiter de la chair finement ciselée de ce vin tendre, bordé d'une tension qui rend la dégustation digeste et salivante. Ce rosé issu de raisins mûrs offre un profil juteux. **8,95 €**


90/100 DOMAINE LE CENGLE 2022

 L'assemblage (syrah, cinsault, grenache et rolle) confère à ce rosé une belle couleur pelure d'oignon ; bouquet floral, teinté d'une touche de minéralité. Légère sucrosité qui donne de la chair au toucher velouté. Finale plus verticale. **8,50 €**


90/100 DOMAINE DE MONTINE Muse 2022

 Nez spontané, discret, accessible ; toucher de bouche soyeux. Jus franc et décomplexé, à la fraîcheur spontanée, d'où surgissent de petites notes de réglisse. Douceur sans acidité. Un caractère affirmé. **7 €**

90/100 DOMAINE DE LA SANGLIÈRE

Séduction 2022  Rosé doté d'une couleur soutenue, dorée, lumineuse. Au nez, une pointe de douceur. Un rosé d'envergure soutenu par une ample fraîcheur, à la chair pulpeuse et solaire. Belle bouteille chaleureuse. **7,95 €**


90/100 FAMILLE DE BOEL FRANCE Je vous Adore 2022

 Profil très original pour ce rosé à la couleur orangée et au nez de pâte de coing. Le vin ne manque pas de complexité. En bouche, les notes d'épices et le pignon de pin se concentrent autour d'un fruit exotique pointé d'orange. Belle précision et plaisir. **12,50 €**


90/100 FAMILLE NÉGREL Horizon 2022

La rondeur et la fraîcheur de la Sainte-Victoire caractérisent ce rosé signé d'une famille qui sait depuis toujours la valeur de la couleur. Agrumes zestés, minéralité et franchise sont les trois qualités de ce vin à la finale vibrante. **11 €**


89/100 AURETO

Aphélie 2022  Une présence délicate pour un vin fluide et léger, issu de caladoc et cinsault, bien installé sur une structure élancée et raffinée. Voici une jolie définition du rosé provençal légèrement épicé, à la pointe anisée fine et élégante pour une consommation décomplexée. **9 €**

89/100 CHÂTEAU DE BEAUPRÉ La Griffes 2022

 Un rosé au profil solaire, chaleureux, marqué par des notes d'agrumes qui donnent le ton du millésime. Robe rose orangée et structure ample, légèrement épicée et savoureuse. **10,90 €**


89/100 CHÂTEAU L'ESCARELLE

Palm par L'Escarelle 2022  La robe très pâle ne laissait pas imaginer une telle langueur en bouche. Rond, ciselé et fruité, il propose aussi des notes de garrigue, de pin. Il manque d'un peu de longueur, mais on apprécie sa fraîcheur lumineuse. Joli profil méditerranéen. **10 €**

89/100 CHÂTEAU ROUBINE Hippy 2022

Ce rosé n'est pas le plus dense mais il possède une jolie délicatesse, une grande fraîcheur, assortie de sensations mentholées et doublée d'un toucher ciselé en bouche. Léger, ce vin passe comme un voile, laissant quelques notes de fruits dans une finale chantante. **10 €**

89/100 CHÂTEAU SALETTES

Verdarail 2022  La nuance orangée de la robe se signale aussi dans une petite touche oxydative qui complexifie le vin. Malgré un léger déséquilibre en bouche, ce rosé pulpeux se présente flamboyant. **9,90 €**



Hippy 2022 du château Roubine : un rosé frais, délicat, chantant.

D.R.

 En cours de conversion bio  Vin biologique  Vin en cours de conversion à la biodynamie  Vin biodynamique

Les Dégustations

Vins rosés



Terrebonne 2022 : on aime son caractère méditerranéen, sa nervosité en finale.

89/100 FIGUIÈRE

Méditerranée 2022 Le plus intéressant dans ce rosé des bords de mer produit à La Londe-les-Maures (une cuvée autrefois nommée Saint-André), ce sont les beaux amers de la finale qui donnent toute sa fraîcheur à ce vin élancé, bien calé sur les saveurs iodées et les agrumes de son terroir. **9,90 €**

88/100 CAVE LA ROMAINE

Grenache Cinsault 2022 Tout est méridional dans cet assemblage, du bouquet floral et parfumé à la bouche légèrement croquante et saline. Il offre une bonne sapidité fruitée tonifiée par une acidité fine. **5,20 €**

88/100 CELLIER DES QUATRE TOURS

Domaine La Rigouline 2022 Couleur claire aux reflets orangés : on sort des codes habituels avec un assemblage de cabernet franc et de merlot ; fruit doux, jolie précision et pointe de complexité. Peut-être plus structuré que d'autres, en tout cas bien construit et pointé d'une finale citronnée. **8,99 €**

88/100 CHÂTEAU LA CANORGUE

Béret Frog 2022 La syrah c'est local, mais le gamay et le muscat épicent l'assemblage d'un caractère particulier. La fraîcheur est là, intense et tonifiante, le goût du raisin mûr aussi, et la pointe

juteuse du fruit rouge construit un joli équilibre. Un vin tendre, facile et sapide. **7 €**

88/100 CHÂTEAU LA COSTE

Lisa 2022 Si le fruit et la fraîcheur ont été préservés, il manque du corps à ce rosé. On profitera néanmoins de son côté accessible et spontané. **9,80 €**

88/100 CHÂTEAU PESQUIÉ

Le Paradou Cinsault 2022 Une belle envolée de parfums et de saveurs rafraîchissantes pour ce vin croquant, savoureux et juteux. L'acidité un peu clinquante de la finale rend la dégustation pleine de vitalité. **7,90 €**

88/100 DOMAINE DE BÉLAMBRÉE

Ribambelle 2022 Une finale un peu métallique pour un vin qui sent les fleurs et les agrumes. Avec une pointe de citron et des notes zestées, la finale possède une franche acidité. **7 €**

88/100 DOMAINE FONTAINE DU CLOS

Aura 2022 Sous une robe orangée, c'est un rosé qui affiche un certain luxe, un vin plutôt raffiné, original et élégant. L'assemblage (grenache, nielluciu et siaccarellu) apporte un profil différent, un soupçon d'épices et une verticalité louable dans ce millésime. **10 €**

88/100 DOMAINE ROUSTAN

Le Pitchounet 2022 Tout est délicat dans ce rosé au fruit rouge léger et au palais ciselé, énergique, tendu d'une vibrante acidité. Simple mais efficace, voici un rosé à déguster sans glaçons pour ne pas abîmer son joli fruit. **9,50 €**

88/100 MARRENON

Les Grains Gris de Grenache 2022 Issu d'un terroir d'altitude,

89/100 DOMAINE LES MESCLANCES

Charmes 2022 Nez frais aux parfums de pêche et de pinède pour ce rosé bien ancré dans le sol méditerranéen. En bouche, la rondeur fraîche et saline est assortie d'une jolie tension citronnée. Finale savoureuse. **6,60 €**

89/100 DOMAINE DES PEYRE

Paparazzi 2022 Une grande finesse distingue le nez de ce vin élégant et élancé. Sa bouche évoque le Sud, les pinèdes, avec une dimension saline en bouche. Il tire sa perception tannique et sa structure de l'assemblage (35 % grenache, 35 % carignan, 30 % cinsault). Finale dynamique, pleine de vitalité. **11,50 €**

89/100 DOMAINE TERREBONNE

2022 Souvent le secret d'un rosé réussi réside dans un assemblage malin de différents raisins complémentaires. Ici, la panoplie complète des raisins sudistes dessine un profil méditerranéen typique : couleur très pâle, note empyreumatique, douceur en bouche et nervosité en finale. **8 €**

Marrenon, à La Tour-d'Aigues

La cave qui cultive son identité provençale



Charles Vivet (à g.) et Philippe Tolleret valorisent les vins de Marrenon.

À La Tour-d'Aigues, Marrenon est le bras armé commercial d'une série de caves coopératives sises dans les villages entre Luberon et Ventoux. Poumon économique des deux vignobles provençaux, elle commercialise des vins produits sur 4 000 hectares par ses 400 adhérents. Les vins d'IGP Méditerranée représentent une part conséquente de sa production que le directeur Philippe Tolleret, associé à l'œnologue Charles Vivet, valorise à travers des cuvées à la forte identité provençale et accessibles. **K. Valentin**



Pamploon Colors 2022 : ce rosé du château du Rouët se montre fin et digeste.

D.R.

voici le parfait spécimen pour qui veut commencer sa découverte des rosés avec un grenache. Simplement habillé de sa couleur pâle, ce 2022 exprime avec douceur une pointe d'épices, complétée de touches d'agrumes frais. À la fois cohérent et plaisant. **5,65 €**

88/100 MARRENON

Roséfine 2022

Un joli parfum de fleurs agrémenté d'une pointe de fruit rouge caractérise son nez délicat, qui s'étiole dans une bouche acidulée, pointée de notes de bonbon anglais et d'une touche de fraise. La raideur de la finale donne du tonus à l'ensemble qui, sans posséder une envergure dingue, s'étire joliment en bouche. **5,70 €**

88/100 RHONEA

Jas Dellange 2022

Grenache, cinsault, merlot : la petite complexité du vin et sa jolie fraîcheur engagent la dégustation sur une pointe amylique et une jolie précision. Belle finesse, mais il manque un peu de complexité et d'intensité. **6,50 €**

Famille De Boel France, à Lempdes Nelly et Arnaud, un couple très engagé



V. Baldensparger

Nelly et Arnaud De Boel se sont aussi lancés dans l'agroforesterie.

La propriété de Nelly et Arnaud De Boel est remarquable à double titre : ils ont réussi à dénicher, en sept années, des parcelles dans le nord du Rhône et le sud de la Provence (de Saint-Joseph jusqu'à Sainte-Cécile-les-Vignes) et ils y produisent des raisins en biodynamie sur quinze hectares. Autant dire que le couple ne connaît pas la signification du verbe chômer ! Jamais à court de projets pour améliorer leur vignoble, ils se sont lancés dans l'agroforesterie et envisagent de planter ou de faire planter 1 000 arbres en cinq ans. Leurs deux cuvées d'IGP sont engagées : "Je vous Adore" résonne comme un message d'amour universel et "Le Meilleur de Nous, Mères" est une dédicace spéciale de Nelly à toutes les femmes vigneronnes. **K. Valentin**

87/100 CHATEAU FERRY LACOMBE

Mystère 2022

La technique a permis à ce rosé de sortir du lot sur une matière acidulée, sans grande complexité, mais pimpante, aux saveurs de pêche et de citron vert. **7,50 €**

87/100 CHATEAU DU ROUËT

Pamploon Colors 2022

Malgré une couleur pâle, plus jaune taché que rose, le nez offre une délicatesse encourageante. Très léger, fin, aux notes simples d'agrumes. La bouche se montre digeste. **7,30 €**

87/100 CHATEAU DU ROUËT

J'Peux Pas J'ai Rosé ! 2022

Tout est plaisant dans ce rosé pâlichon, sans que la finesse de la Provence ne soit réellement mise en avant. On se régale d'un bon jus proche du fruit, présentant une acidité parfaite. Tout est en place pour un rosé désaltérant de bord de piscine. **7,30 €**

87/100 DOMAINE CAROLINE BONNEFOY

L'Accent 2022

Ultra-léger mais équilibré, L'Accent est un vin qui passe partout. Il offre une note de fruit rouge puissant,

une vivacité soutenue d'un croquant frais et savoureux. **10 €**

87/100 DOMAINE DE GALUVAL

Les Terrasses 2022

La technique apporte à ce rosé issu des terrasses de l'Aygues et de l'Ouvèze une fraîcheur tendre. En bouche, une note de fruit rouge franc, une finale un peu sèche mais c'est le lot des rosés 2022. **9 €**

87/100 DOMAINE DE LA ROYÈRE

2022

Muscat de Hambourg et muscat à petits grains sont assemblés dans ce rosé jauni. Dommage qu'on ne sache à quelle couleur se vouer, car les parfums de fruits frais sont délicats et la chair pulpeuse. **9 €**

87/100 LES VIGNERONS DE MISTRAL

Baou Tailla 2022

D'une pâleur proche d'un blanc, ce rosé assemble merlot, grenache, muscat, chenanson, caladoc et syrah. Une rondeur moelleuse, sans grande envergure. Notes de fruit rouge léger et acidité en finale. **6,60 €**

87/100 LOU BASSAQUET

Caladoc 2022

Le caladoc, croisement entre le malbec et le grenache, produit de petits vins fruités, vifs et tranchants. Il n'est pas le cépage le plus racé de la Provence mais possède des dispositions pour produire des rosés enjôleurs, à l'instar de ce 2022. **4,20 €**

86/100 LA FOLIE SAFRANIER

10°5 2022

Si le flacon rappelle les codes des spiritueux ou de la parfumerie, le vin ne titre que 10,5° : le fruit d'une vendange avant la pleine maturité, d'une vinification technique par le froid et d'un pressurage très fin. Le travers de ce degré léger : peu de rondeur. Un vin très léger, désaltérant et fruité. **14,50 €**